



ジーアイ

What's GI? 本格焼酎・泡盛ってなに??

～ 知って、感じて、^{ひろ} 広げよう～ from 九州・沖縄



安田美沙子氏



コロッケ氏



葉石かおり氏

セミナー&トークセッション開催!

2/14 (火)
開催

参加費
無料

フードペアリング体験会も実施!!

応募対象：東京都内に事業所を持ち、情報発信していただける料飲業者及び酒類小売業者の方
抽選で200名ご招待（会場参加100名、オンライン参加100名）

※オンライン参加者には、事前にフードペアリング体験の試飲・試食用の酒類及び食品をお送りします

ご参加には、事前に下の応募フォームからお申し込みが必要です。
申し込み締切 1月30日(月) 17:00迄

開催日時：2023年2月14日(火) 10:30~17:00 (受付 10:00~)

開催場所：リーガロイヤルホテル東京 3階 ロイヤルホール1・11

主催：熊本国税局、福岡国税局、沖縄国税事務所

後援：九州北部卸酒販組合、九州南部卸酒販組合、沖縄県卸売酒販組合

協力：九州本格焼酎協議会、長崎県酒造組合、球磨焼酎酒造組合、
鹿児島県酒造組合、沖縄県酒造組合

※オンラインでご参加の方にも実際にフードペアリングを体験していただきます。

※ご応募及びご参加は、満20歳以上の方に限らせていただきます



応募フォーム

GI 吉岐・球磨・薩摩・琉球セミナー in 東京

～フードペアリング～

東京における、九州・沖縄の蒸留酒である吉岐・球磨・薩摩・琉球のGI（地理的表示）※の認知度向上等を図るイベントです。東京都内に事業所を持ち、情報発信可能な料飲業者及び酒類小売業者の方を対象に、セミナー、トークセッション、フードペアリング体験会を実施します。参加者の皆様に、GIや本格焼酎・泡盛等について、知ったこと、感じたことを多くの方に広げて、共有していただくことを目的としています。

※例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存知の方も多いと思います。このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示（GI）」です。

(プログラム)

TIME	PROGRAM
10:00~	開場・受付
10:30~	開会式
10:35~	第1部：GI × セミナー & トークセッション ・テーマ：GI や本格焼酎・泡盛の魅力 葉石かおり氏 ・テーマ：モノマネ&健康食で楽しむ本格焼酎・泡盛 安田美沙子氏 / コロッケ氏 / 葉石かおり氏
12:15~	第2部：GI × フードペアリング体験会 ・内容：吉岐・球磨・薩摩・琉球の本格焼酎・泡盛 × 1 2 品 GI 説明者 / 葉石かおり氏
14:40~	第3部：GI × 商談会



(応募要項)

●応募対象者

東京都内に事業所を持ち、情報発信していただける料飲店及び酒類小売業者の方
※ご応募及びご参加は、満20歳以上の方に限らせていただきます。

●応募方法

下記の特設WEBページよりエントリーください。申込締切1月30日(月)17:00迄
<https://giseminar.com>

●抽選方法

当選者には事務局より2月10日(金)までにメールをお送りいたします。

●注意事項

- ・ご応募には、アンケートにご協力いただくことを条件とさせていただきます。
- ・会場までの往復交通費は、各自のご負担とさせていただきます。
- ・ご自身の体調・体質に合わせた飲み方をしてください。
- ・車(軽車両も含む)を運転される方の試飲はお断りいたします。
- ・飲酒運転は法律で禁止されています。
- ・当日の写真は、広告物等に掲載される場合がございます。
- ・予告なく内容を変更させていただく場合がございます。

●取材希望の方

取材希望の方は下記のメールアドレスにご連絡ください。
info@wiscom-inc.com

<お問合せ先>

株式会社 JTB BS 事業本部 第二事業部 (担当: 山岡・柏瀬・志村)
TEL:03-5909-8091 / FAX:03-5909-8101
Mail:giseminar@jtb.com



開催場所：リーガロイヤルホテル東京
東京都新宿区戸塚町1-104-19

アクセス：地下鉄東西線「早稲田」駅(3a出口)徒歩約7分
地下鉄有楽町線「江戸川橋」駅(1b出口)徒歩約10分
都電荒川線「早稲田」駅 徒歩約3分
※JR山手線、地下鉄東西線、西武新宿線をご利用のお客様のため、ホテルから「高田馬場」駅間で無料シャトルバスを運行いたしております。